



Purè di patate all'olio d'oliva

[Del 09/02/2002 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Patate](#)]

Ingredienti: 4 persone: 800 gr di patate, 1 mazzetto di prezzemolo, sale marino grosso, 4 cucchiaini d'olio d'oliva.

Sbucciate le patate e tagliatele a dadi. Mettetele in una pentola con le foglioline di prezzemolo lavate e un cucchiaino di sale. Coprite con acqua fredda e portate a bollore. Lasciate cuocere per 25/30 minuti. Passate le patate con un passaverdure attrezzato con un disco a fori larghi o con lo schiacciapatate. Raccogliete il purè in una ciotola e unitevi l'acqua di cottura necessaria ad ottenere una consistenza cremosa. Unite a questo punto l'olio d'oliva, versandolo a filo e lavorando il purè con una frusta per incorporare bene l'olio.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]